-10%
sur la prestation de suivi à l'année comprenant :
- 1 audit hygiène (57)
- assistance pendant 1 an
- Classeur PMS, modèles de procédures, enregistrements, affiches,...
- Certificat de suivi pour l'année +/- label hygiène en fonction des résultats d'audit.

SCL Qualité
CONSEIL EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Fondé par Stéphane Chevalier López
« Un des Meilleurs Qualités de France »
Classe conseil et expertise en sécurité alimentaire

SCL QUALITE C'EST *LA* SOLUTION POUR :

LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME QUALITÉ COHÉRENT DANS VOTRE ENTREPRISE

GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE VOS DENRÉES ALIMENTAIRES

DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Nathalie MARTEL – SCL Qualité Metz spécialiste en sécurité alimentaire depuis plus de 20 ans vous accompagne dans vos activités professionnelles en matière d'hygiène alimentaire.

SCL Qualité vous propose :

- ***Suivi hygiène annuel*** comprenant un **audit** en entreprise, la rédaction de votre **PMS** (Plan de Maîtrise Sanitaire), l'accompagnement à la correction des non-conformités observées en cas de contrôle de la DDPP.

Un certificat d'accompagnement pour l'année en matière d'hygiène alimentaire est délivré avec la possibilité d'obtenir le label hygiène SCL Qualité sous conditions de conformité lors de l'audit (communication sur les réseaux).

- **Plan analytique :** mise en place et suivi
- **Plan** de laboratoire : avis et recommandations
- **Audit Hygiène** dans le cadre d'une **cession/ transmission**
- **PMS Numérique :** mise en place d'une application personnalisée à l'entreprise
- ...

Les adhérents UMIH Moselle bénéficient d'une remise de 10% sur le suivi annuel, n'hésitez pas à demander un devis – gratuit et sans engagement.

CONSEIL | FORMATION | LABEL HYGIÈNE | ANALYSES MICROBIOLOGIQUES | PMS HACCP NUMÉRIQUE

Nathalie Martel
SCL Qualité - Metz
07.60.37.72.05 – nathalie.martel@sclqualite.com